

## L'apéritif :

### Nos « Mâchons » accompagnés de pain frais et les conseils de Danièle Mengin pour les harmoniser avec votre vin

Le prix des vins proposés est celui d'un verre de 10 cl, mais ils sont également disponibles en carafe ou en bouteille

**Mâchon = petit intermède gourmand qui accompagne avec bonheur l'apéritif  
ou une tasse de café, de thé ou un verre de vin à toute heure.**

**Les Champagnes ont la particularité de se marier très facilement  
avec un maximum de plats.**

**Pour nos hôtes qui souhaitent découvrir une harmonie plus pointue,  
nous vous proposons quelques accords avec chaque plat.**

#### **La crème de fourme d'Ambert 2,90 €**

*AOC Bergerac Sélection Elevé en Fût de Chêne Château du Haut Pezaud 2012 C. Borgers (2,90 € le verre de 10cl)*

*AOC Muscat d'Alsace Grand Cru Altenberg de Bergbieten 2012 Frédéric Mochel (6,80 € le verre de 10cl)*

#### **Les rillettes de saumon frais et fumé 2,90 €**

*AOC Maranges 1er Cru La Fussière Médaille d'Argent Paris 2009 Domaine Monnot (5,10 € le verre de 10cl)*

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Réserve (7,80 € le verre de 10cl)*

#### **Les rillettes de porc 2,90 €**

*AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2011 (2,40 € le verre de 10cl)*

*AOP Côtes du Rhône Délice de Viognier 2013 Médaille d'Or Domaine de l'Embisque Bio (3,30 € le verre de 10cl)*

#### **Les rillettes de tomates à l'huile d'olive et au pistou 2,90 €**

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Cuvée Spéciale des Vignettes 2012 Clos Cibonne (4,00 € le verre de 10cl)*

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Rosé (8,90 € le verre de 10cl)*

#### **Les rillettes de volaille au gingembre 2,90 €**

*AOC Saint Amour 2013 Domaine Martin (3,50 € le verre de 10cl)*

*AOC Pouilly Fuissé 2012 Domaine Martin (5,00 € le verre de 10cl)*

#### **La tapenade d'olives vertes et noires 2,90 €**

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Cuvée Spéciale des Vignettes 2012 Clos Cibonne (4,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Muscadet Sèvre et Maine L'Ancestrale 2010 Château du Coing de Saint Fiacre (3,60 € le verre de 10cl)*

#### **La palette de mâchons (dégustation des 6 variétés ci-dessus) 7,90 €**

**Nous vous la recommandons pour un apéritif ludique pour 2 à 4 personnes**

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Rosé (8,90 € le verre de 10cl)*

*La Coupe de Champagne Palmer Brut Réserve (7,80 € le verre de 10cl)*

*AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2011 (2,40 € le verre de 10cl)*

*AOP Côtes du Rhône Délice de Viognier 2013 Médaille d'Or Domaine de l'Embisque Bio (3,30 € le verre de 10cl)*

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Cuvée Spéciale des Vignettes 2012 Clos Cibonne (4,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Muscat d'Alsace Grand Cru Altenberg de Bergbieten 2012 Frédéric Mochel (6,80 € le verre de 10cl)*

Prix nets en euros, toutes taxes comprises



**Les plats « faits maison » sont élaborés  
sur place à partir de produits bruts.**

## Les Salades et Entrées accompagnées de leurs petites tartines :

**Salade de queues d'écrevisses et copeaux de foie gras,  
tartinettes de rillettes de tomates à l'huile d'olive et au pistou 9,70 €**

*AOC Pouilly Fuissé 2012 Domaine Martin (5,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Gewurztraminer Oberer Weingarten de Rorschwihr 2011 Rolly Gassmann (5,80 € le verre de 10cl)*

**Salade de carpaccio de mangue marinée au gingembre, beignets de crevettes  
et copeaux de parmesan, tartinettes de rillettes de chair de crabe au safran 9,70 €**

*AOC Saint Amour 2013 Domaine Martin (3,50 € le verre de 10cl)*

*AOC Maranges 1er Cru La Fussière Médaille d'Argent Paris 2009 Domaine Monnot (5,10 € le verre de 10cl)*

**Salade de Féta marinée au basilic, Coppa di Parma et aubergines grillées,  
tartinettes de rillettes de volaille au gingembre 9,70 €**

*AOP Côtes du Rhône Délice de Viognier 2013 Médaille d'Or Domaine de l'Embisque Bio (3,30 € le verre de 10cl)*

*AOC Bergerac Sélection Elevé en Fût de Chêne Château du Haut Pezaud 2012 C. Borgers (2,90 € le verre de 10cl)*

**Salade d'avocat et viande des grisons, sorbet basilic  
tartinettes de rillettes de porc 9,70 €**

*AOC Moulis N°2 de Maucaillou 2011 (5,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Pommard Chanlains 2006 Domaine Perrin (8,40 € le verre de 10cl)*

## Les Tartines Chaudes Incontournables :

**Tartine de foie gras de canard poêlé à la compotée d'oignons rouges 12,90 €**

*AOC Gewurztraminer Oberer Weingarten de Rorschwihr 2011 Rolly Gassmann (5,80 € le verre de 10cl)*

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Cuvée Spéciale des Vignettes 2012 Clos Cibonne (4,00 € le verre de 10cl)*

**Tartine de noix de Saint Jacques, chips de parmesan, compotée de poireaux 12,90 €**

*AOP Côtes du Rhône Délice de Viognier 2013 Médaille d'Or Domaine de l'Embisque Bio (3,30 € le verre de 10cl)*

*AOC Pouilly Fuissé 2012 Domaine Martin (5,00 € le verre de 10cl)*

**Tartine de râpés de pommes de terre et aiguillettes de canard à l'orange 12,70 €**

*AOC Beaune 1er Cru Les Grèves 2008 Daniel Largeot (8,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Moulis N°2 de Maucaillou 2011 (5,00 € le verre de 10cl)*

**Tartine de Géromé chaud à la chaude Meurotte et cumin 7,60 €**

**(chaude Meurotte : crème et vinaigre chaud)**

*AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2011 (2,40 € le verre de 10cl)*

*AOC Gewurztraminer Oberer Weingarten de Rorschwihr 2011 Rolly Gassmann (5,80 € le verre de 10cl)*

**Tartine feuilletée de ris de veau aux morilles, riz pilaw 13,30 €**

*AOP Côtes du Rhône Délice de Viognier 2013 Médaille d'Or Domaine de l'Embisque Bio (3,30 € le verre de 10cl)*

*AOC Pommard Chanlains 2006 Domaine Perrin (8,40 € le verre de 10cl)*

Prix nets en euros, toutes taxes comprises



**Les plats « faits maison » sont élaborés  
sur place à partir de produits bruts.**

## Les Tartines du Moment :

### **Tartine de flan de courgettes, saumon à la plancha et crème de safran 13,20 €**

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Cuvée Spéciale des Vignettes 2012 Clos Cibonne (4,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Maranges 1er Cru La Fussièrre Médaille d'Argent Paris 2009 Domaine Monnot (5,10 € le verre de 10cl)*

### **Tartine de saucisse de Morteau et Comté façon tatin 13,20 €**

*AOC Beaune 1er Cru Les Grèves 2008 Daniel Largeot (8,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2011 (2,40 € le verre de 10cl)*

### **Tartine de taboulé de boulgour, filets de rougets au jus de volaille et pistou 13,20 €**

*AOC Muscadet Sèvre et Maine L'Ancestrale 2010 Château du Coing de Saint Fiacre (3,60 € le verre de 10cl)*

*AOC Côtes de Provence Cru Classé Tibouren Cuvée Spéciale des Vignettes 2012 Clos Cibonne (4,00 € le verre de 10cl)*

### **Tartine de gratin de pommes de terre, médaillons de mignon de porc au Roquefort 13,20 €**

*AOC Muscat d'Alsace Grand Cru Altenberg de Bergbieten 2012 Frédéric Mochel (6,80 € le verre de 10cl)*

*AOC Bordeaux Supérieur Le Bordeaux de Maucaillou 2011 (2,40 € le verre de 10cl)*

### **Tartine de riz croustillant, rouelles de volaille marinés à la citronnelle, salade de légumes croquants 13,20 €**

*AOC Pouilly Fuissé 2012 Domaine Martin (5,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Bergerac Sélection Elevé en Fût de Chêne Château du Haut Pezaud 2012 C. Borgers (2,90 € le verre de 10cl)*

## Les Tartines Sucrées :

### **Tartine de pain d'épices perdu, crème brûlée Amarena 6,50 €**

*AOC Beaune 1er Cru Les Grèves 2008 Daniel Largeot (8,00 € le verre de 10cl)*

*AOC Monbazillac Emotion Château du Haut Pezaud 2012 C. Borgers (3,20 € le verre de 10cl)*

### **Tartine de pommes façon Tatin, caramel au beurre salé, crème de Calvados 6,50 €**

*AOC Muscat d'Alsace Grand Cru Altenberg de Bergbieten 2012 Frédéric Mochel (6,80 € le verre de 10cl)*

*Le verre de 2cl de Calvados AOC Pays d'Auge 15 Ans d'Age Château du Breuil*

### **Tartine macaron chocolat, mousse au fruit de la passion 6,50 €**

*AOC Pommard Chanlains 2006 Domaine Perrin (8,40 € le verre de 10cl)*

*AOC Monbazillac Emotion Château du Haut Pezaud 2012 C. Borgers (3,20 € le verre de 10cl)*

### **Tartine sablée aux épices, oranges et poires en gelée de vin chaud 6,50 €**

*AOC Bergerac Sélection Elevé en Fût de Chêne Château du Haut Pezaud 2012 C. Borgers (2,90 € le verre de 10cl)*

*Le verre de 2cl de liqueur de pain d'épices Metté à 2,60 €*

### **Tartine de feuillantine à la crème de café meringuée 6,50 €**

*AOC Moulis N°2 de Maucaillou 2011 (5,00 € le verre de 10cl)*

*Le verre de 2cl de liqueur de café Metté à 2,60 €*

Prix nets en euros, toutes taxes comprises



**Les plats « faits maison » sont élaborés  
sur place à partir de produits bruts.**